



Stéphane Mangin
trouve l'inspiration
dans ce palais
sompoteux avec
des produits d'exception.



ROYAL MANSOUR

Rue Abou Abbas El Sebti
40000 Marrakech
www.royalmansour.com



LE PÂTISSIER VOSGIEN DE MARRAKECH

STÉPHANE MANGIN EST LE CHEF PÂTISSIER DU **ROYAL MANSOUR**,
MYTHIQUE PALACE MAROCAIN. IL MÊLE LES SAVEURS ET LES CULTURES.

PAR JEAN-CHARLES VERGUET

La vie est simple parfois. Le Vosgien Stéphane Mangin a rejoint le prestigieux Royal Mansour à Marrakech en répondant à une annonce... Il dirige désormais une équipe de 27 pâtisseries, sur plusieurs points de restaurations où ses réalisations font merveilles. Il a notamment décliné un gâteau mythique : le Paris-Brest. « Je l'ai adapté au Maroc en utilisant des fèves d'argan pour faire le praliné et je l'ai appelé le Paris-Marrakech ! » Tout le temps dans l'échange entre les cultures pâtisseries françaises et marocaines, il s'éclate dans cet univers extraordinaire.

Quand il a débuté la pâtisserie à 11 ans et demi, du côté de Saint-Nabord, Stéphane Mangin ne pensait pas forcément intégrer un jour un tel établissement. Pourtant, dès la classe de 5e, il savait qu'il voulait travailler dans la boulangerie-pâtisserie. « Je suis allé voir M. Robert Pernot pour savoir comment ça se passait et j'ai commencé dès le lendemain à 4 h », raconte le chef vosgien de 40 ans. « J'étais hypermotivé. J'y allais tous les week-ends à minuit. Et ça a payé. Je crois que dans tous les métiers, ceux qui bossent y arrivent ! »

Il est passé chez Jean-Luc Valentin à Remiremont puis il est allé un an à Paris. Il a découvert la pâtisserie de restaurant à l'Oasis, l'établissement doublement étoilé des frères Raimbault à Mandelieu. « Je suis resté quatre ans là-bas. Il y avait une grosse implication, j'ai été second. Ils m'ont envoyé à Venise mais en boutique, chez Zanin. Une super expérience de trois ans où j'ai travaillé pour des ambassades d'Italie à Tokyo, à Dubaï... Et surtout, on faisait deux fois par semaines les desserts de l'Orient Express ! » Il est ensuite retourné à Paris, puis est redescendu dans le sud pour six ans à la Bastide Saint-Antoine à Grasse. C'est de là qu'il a répondu à l'annonce du Royal Mansour. Il a rencontré le chef trois-étoiles Yannick Alléno qui

supervise la restauration du palace et il a posé ses valises au Maroc.

« Nous avons plusieurs restaurants : la Table qui offre une cuisine fusion, le Jardin qui est plus orienté Asie, un autre 100 % marocain... », ajoute Stéphane Mangin. « Il y a aussi le « riad service », l'équivalent du room service, mais ici les suites sont des riads, l'ensemble donne un look de Médina. Et nous intervenons partout, à la piscine comme chez le coiffeur. Nous faisons des prestations sur mesure. On peut servir dans le désert sous une tente berbère. Nous faisons aussi des mariages avec des « wedding cakes » exclusifs. Le brunch du dimanche est encore une belle occasion de s'éclater ! »

Le pâtissier vosgien met en avant les goûts et les textures. « Le design vient après. À Marrakech, il faut être très vigilant, apporter une grande attention à la température pour que les desserts soient parfaits. Nous avons mis en place une bibliothèque de pâtisseries. Le client va choisir son gâteau et on le monte devant lui à la minute. Il y a de l'interaction et du spectacle. Et évidemment une grande fraîcheur. » Comme dans ce dessert avec une base de biscuit madeleine, une guimauve givrée à la citronnelle, une brunoise ananas et mangue avec un jus de fruit de la passion, un sorbet coriandre et un carpaccio d'ananas...

Tout est raffinement et attention au Royal Mansour. Les services travaillent main dans la main afin de répondre à toutes les attentes des clients. « C'est passionnant, on évolue en permanence, on cherche toujours à améliorer. Il n'y a pas de routine parce qu'on ne sait pas totalement de quoi sera faite la journée. » Fan d'AC/DC, des Pink Floyd, des Rolling Stones, Stéphane Mangin aime se dépasser. Il a trouvé un beau terrain d'expression au Maroc.